

SKŁADNIKI

🌱 2 PORCJE

🕒 40 MIN

🍴 ŚREDNI

1 paczka Garden Gourmet
ROŚLINNY BURGER

2 plastry sera pleśniowego

1 mała cebula (pokrojona w
plasterki)

1 duży pomidor (pokrojony w
plasterki)

2 kolby kukurydzy

2 bułki burgerowe

50 g porwanej sałaty lodowej

1 łyżka oliwy z oliwek

CULINARY TIP

Zmieniaj składniki tak jak
lubisz

Jeżeli masz ochotę na bardziej tradycyjnego cheeseburgera zamień ser pleśniowy na ulubiony ser żółty. Może to być gouda lub cheddar.

Poznaj resztę naszego
portfolio

W tym przepisie równie idealnie sprawdzi się Sesnational Burger od Garden Gourmet. Przygotuj go zgodnie z instrukcją na opakowaniu i ciesz się smakiem roślinnych produktów bez kompromisów.

Wegetariański cheeseburger to pomysł na szybkie wegetariańskie danie. Skarmelizowana cebula i rozpuszczony ser pleśniowy połączone z Burgerem Roślinnym od Garden Gourmet to prawdziwa uczta dla podniebienia. Idealnym uzupełnieniem smaków jest ugotowana i podsmażona kolba kukurydzy. Sprawdź nasz przepis na roślinnego cheeseburgera, dzięki któremu w prosty i smaczny sposób odkryjesz tajniki kuchni wegetariańskiej!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Skarmelizuj cebulę

Obraną cebulę pokrój w plastry, tak aby powstały z niej krążki. Na patelni rozgrzej oliwę i usmaż na niej plastry cebuli, aż do skarmelizowania (około 5-10 minut na niezbyt rozgrzanej patelni).

2. Upiecz Burgery Roślinne

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Połóż Burgery Roślinne Garden Gourmet na papierze do pieczenia i piecz przez 8 minut.

3. Dodaj ser i podpiecz

Wyjmij burgery z piekarnika, na każdym ułóż po plasterze sera pleśniowego i włóż do piekarnika na kolejne 3-4 minuty.

4. Zarumień bułki

Na ostatnie 2 minuty pieczenia do piekarnika włóż również przekrojone na pół bułki.

5. Przygotuj kolby kukurydzy

Kolby kukurydzy gotuj w wodzie przez 5-8 minut. Następnie mocno rozgrzej patelnię i przypiecz na niej obgotowane wcześniej kolby kukurydzy delikatnie posmarowane tłuszczem – po minucie z każdej strony.

6. Złóż w całość swojego cheeseburgera i gotowe.
Smacznego!

Połącz na talerzu połówkę bułki, a na niej połowę sałaty. Na bułce z sałatą umieść burgera z serem i połowę karmelizowanej cebuli i przykryj drugą połówką bułki. Podawaj z przypieczoną kolbą kukurydzy.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**